Муниципальный этап ВсОШ в городе Москве, технология (Культура дома, дизайн и технологии), 9 класс, 2020/21

14:55—17:15 24 ноя 2020 г.

№ 1

1 балл

(1 балл) О каком понятии идет речь в тексте?

«_____ – это научный метод, который позволяет идентифицировать удачно сочетаемые ингредиенты, основываясь на их аромате. _____ призван расширить наши представления о том, что такое вкус. Под его научным крылом сейчас мирно сосуществуют множество известных сейчас продуктов, что позволяет нам экспериментировать и создавать нечто новое: ферментировать, объединять различные техники приготовления и так далее».

Выберите один правильный ответ.

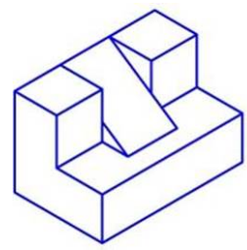
- **кулинария**
- **фудпейринг**
- **гастрономия**
- **фуд-корт**

№ 2

1 балл

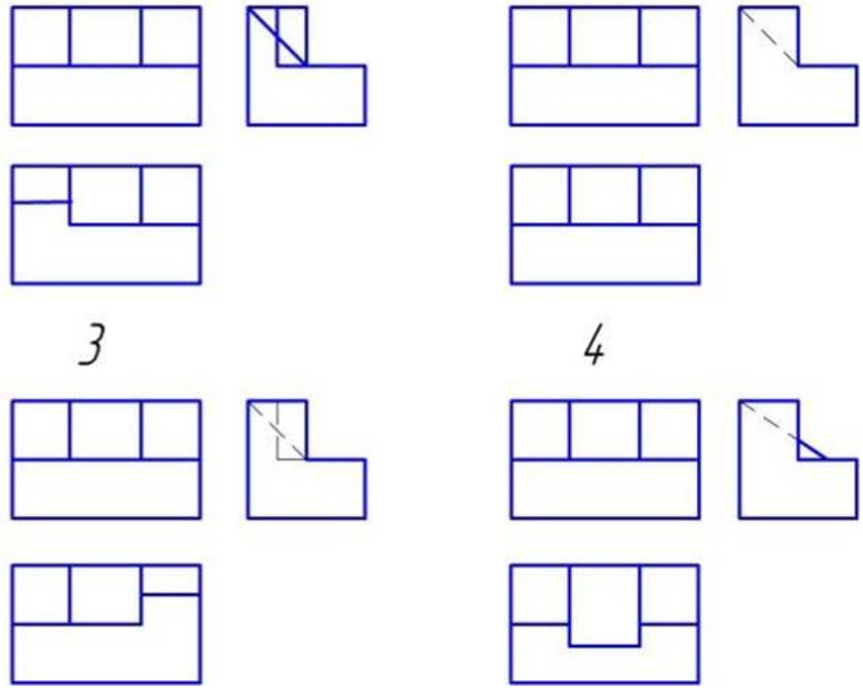
(1 балл) На каком рисунке правильно выполнен чертёж к данному наглядному изображению?

Выберите один правильный ответ.



1

2



- 1
- 2
- 3
- 4

№ 3

1 балл

(1 балл) К какому типу проектов относится проект по изготовлению сувениров для ветеранов Великой Отечественной войны ко Дню Победы?

Выберите один правильный ответ.

- **информационный**
- **игровой**
- **исследовательский**
- **социальный**

№ 4

1 балл

(1 балл) Как называется этап проекта, при выполнении которого проводится сбор и анализ информации?

Выберите один правильный ответ.

- **поисковый**
- **конструкторский**
- **технологический**
- **заключительный**

№ 5

1 балл

(1 балл) Керамическая плитка одной и той же торговой марки выпускается трёх разных размеров. Плитки упакованы в пачки. Требуется купить плитку, чтобы выложить пол кухни, имеющей форму прямоугольника со сторонами 3 м и 4 м. Размеры плитки, количество плиток в пачке и стоимость пачки приведены в таблице.

Во сколько рублей обойдётся наиболее дешёвый вариант покупки?

В ответ впишите только число.

Размер плитки (см × см)	Количество плиток в пачке	Цена пачки
20 × 20	25	604 руб.
20 × 30	16	595 руб. 20 коп.
30 × 40	11	674 руб. 50 коп.

Число

№ 6

1 балл

(1 балл) Сработает ли автоматический выключатель в электрощите, рассчитанный на максимальный ток 6 А, если одновременно включены обогреватель сопротивлением 25 Ом и пароварка сопротивлением 100 Ом. Напряжение в сети равно 220 В.

Выберите правильный ответ.

- **сработает**

не сработает

№ 7

1 балл

(1 балл) Перед вами последовательность машинной обработки клубнеплодов. Установите соответствие между операциями, обозначенными цифрами 1 и 4 и их названиями.

1	доочистка
	калибрование
	кулинарное использование
	мойка
	нарезание
	охлаждение
4	очистка машинная
	очистка ручная

промывание

сортирование

упаковка для длительного хранения

№ 8

1 балл

(1 балл) Это разновидность плоских штор, отличающаяся от других своей элегантностью и строгостью. Благодаря жёстким вставкам при подъёме этих штор образуются изящные горизонтальные складки. Жёсткие вставки располагаются в специальных кулисках, прошитых по горизонтальным линиям по ширине портьер. Нижний край штор сохраняет жёсткость благодаря утяжелителю, введённому также в кулиску. Крепятся такие шторы на специальный карниз с подъёмными блоками. Шторы поднимаются и опускаются с помощью шнуров, продетых сквозь кольца на изнаночной стороне.

О каком виде штор идёт речь?

Выберите один правильный ответ.

- **римские шторы**
- **итальянские шторы**
- **французские шторы**
- **австрийские шторы**

№ 9

1 балл

(1 балл) Выберите из предложенного списка те профессии, которые относятся к сфере услуг.

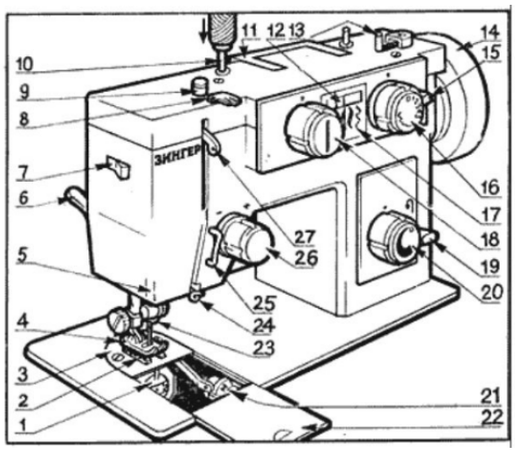
Выберите все правильные ответы.

- [ ] **адвокат**
- [ ] **технолог**
- [ ] **риэлтор**
- [ ] **фрезеровщик**
- [ ] **программист**

№ 10

1 балл

(1 балл) Перед вами изображение швейной машины.



Как называется то, что обозначено цифрами 4 и 20?

4	винт крепления лапки
	зубчатая рейка
	иглодержатель
	игольная пластина

20

катушкодержатель

компенсационная пружина

крышки

маховик

нитепритягиватель

платформа

прижимная лапка

регулятор длины стежка

регулятор обратного хода

ручки установки строчек

шпиндель

Задание по кулинарии

(10 баллов)

Внимательно прочитайте все задание. Ответы всех пунктов должны быть согласованы. Потребность: приготовить ужин на семью из 4 человек, состоящую из мамы, папы и двоих детей-школьников.

№ 1

1 балл

(1 балл) Выберите блюда, которые войдут в меню, обязательно включите рыбные котлеты с картофельным пюре.

- [ ] **салат витаминный**
- [ ] **картофельное пюре**
- [ ] **плов**
- [ ] **щи со сметаной**
- [ ] **зеленые щи**
- [ ] **чай**
- [ ] **шашлык из баранины**
- [ ] **рыбные котлеты**
- [ ] **молочная рисовая каша**
- [ ] **хлеб**
- [ ] **рассольник**
- [ ] **омлет**
- [ ] **молочная рисовая каша**
- [ ] **мясо отварное**
- [ ] **окрошка**
- [ ] **манная каша**

№ 2

1 балл

(1 балл) Выберите продукты, которые вам потребуются для приготовления рыбных котлет.

- [ ] **рыбное филе**
- [ ] **картофель**
- [ ] **гречка**
- [ ] **яйцо**
- [ ] **цветная капуста**
- [ ] **фасоль зрелая**
- [ ] **морковь**
- [ ] **свинина**
- [ ] **растительное масло**
- [ ] **соль**
- [ ] **курица**
- [ ] **простокваша**
- [ ] **лук репчатый**
- [ ] **сметана**
- [ ] **говядина**

№ 3

1 балл

(1 балл) Выберите продукты, которые вам потребуются для приготовления картофельного пюре.

- [ ] **рыбное филе**
- [ ] **картофель**
- [ ] **гречка**
- [ ] **манная крупа**
- [ ] **яйцо**
- [ ] **зелень**
- [ ] **молоко**
- [ ] **цветная капуста**
- [ ] **фасоль зрелая**
- [ ] **морковь**
- [ ] **свинина**
- [ ] **растительное масло**
- [ ] **масло сливочное**
- [ ] **соль**
- [ ] **курица**
- [ ] **простокваша**
- [ ] **перец чёрный**

- [ ] лук репчатый
- [ ] сметана
- [ ] говядина

№ 4

1 балл

(1 балл) Выберите инструменты и оборудование, которые вам потребуются для приготовления рыбных котлет.

- [ ] ножи
- [ ] миксер
- [ ] плита
- [ ] сотейник
- [ ] кастрюля
- [ ] микроволновая печь
- [ ] чайник
- [ ] мультиварка
- [ ] сковорода
- [ ] мясорубка
- [ ] овощечистка
- [ ] толкушка (картофелемялка)
- [ ] пароварка
- [ ] лопатка

- [ ] фритюрница
- [ ] противень

№ 5

1 балл

(1 балл) Выберите инструменты и оборудование, которые вам потребуются для приготовления картофельного пюре.

- [ ] ножи
- [ ] доски разделочные
- [ ] миксер
- [ ] плита
- [ ] сотейник
- [ ] кастрюля
- [ ] микроволновая печь
- [ ] чайник
- [ ] мультиварка
- [ ] заварочный чайник
- [ ] сковорода
- [ ] мясорубка
- [ ] казан
- [ ] толкушка (картофелемялка)
- [ ] пароварка

- [ ] лопатка
- [ ] фритюрница
- [ ] аэрогриль
- [ ] противень

№ 6

1 балл

(1 балл) Выберите технологию приготовления рыбных котлет.

- ○
  1. Прокрутить лук и куриное филе в мясорубке.
  2. Взбить яйцо со сметаной и добавить его в фарш.
  3. Хорошо перемешать с измельчённым укропом.
  4. Сформировать котлеты и выложить их на раскалённую сковороду, смазанную сливочным маслом.
  5. Обжаривать котлеты, периодически переворачивая их, до золотистой корочки.

- ○
  1. Вымыть, обсушить и пропустить через мясорубку рыбное филе.
  2. Добавить хлеб, предварительно замочив его в молоке.
  3. Лук с чесноком очистить и пропустить через мясорубку.
  4. Половину лимона или лайма измельчить в блендере или мясорубке и добавить в фарш.
  5. Вымыть и просушить свежую зелень, нарезать мелко и добавить в фарш.
  6. Посолить и поперчить по вкусу. Тщательно перемешать, добавить специи и овощи (сладкий перец, сельдерей, морковь) по вкусу.
  7. Из полученного фарша сформировать небольшие шарики. На сковороде разогреть растительное масло. Обжарить на сильном огне около 3 минут с каждой стороны.
  8. Добавит разведенную томатную пасту и тушить до готовности на среднем огне.
  9. Подавать со сметаной.

- ○
  1. Прокрутить рыбное филе в мясорубке.
  2. Добавить яйцо.
  3. Добавить манную крупу.
  4. Добавить рубленую зелень.
  5. Добавить нарезанный или прокрученный лук.
  6. Добавить соль и перец по вкусу, тщательно перемешать.
  7. Сформировать котлеты.
  8. Жарить на растительном масле с двух сторон до готовности.
  9. Подавать, украсив любой зеленью.

- ○
  1. Свеклу и морковь тщательно вымыть и очистить.

2. Нарезать кружочками морковь и свеклу.
3. Рыбу разделать, отделить филе. Филе и лук провернуть через мясорубку, добавить муку или мякишбелого хлеба, яйцо, растительное масло, соль и перец. Вымешать фарш.
4. На дно широкой кастрюли выложить луковую шелуху, сверху нарезанные морковь и свеклу. На них выложить голову и хребет карпа, сформованные котлеты, сверху нарезанные морковь и свеклу, сверху еще слой луковой шелухи.. Залить холодной водой так, чтобы она покрывала содержимое кастрюли. Добавить соль, сахар и специи. Варить 1,5 часа.
5. Готовые котлеты выложить в форму, украсить морковью и свеклой и поместитьить в холодильник. Подавать холодными с хреном.

1. Отварить картофель до готовности, слить воду и размять. Остудить до тёплого состояния.
2. Нарезать лук кубиками и пассеровать его на растительном масле до золотистого цвета.
3. Натереть яйца на терке.
4. Измельчить зелень.
5. Смешать все подготовленные ингредиенты, добавить сырое яйцо, майонез, соль и перец. Вымесить до однородного состояния.
6. Сформировать котлеты, обвалять в панировочных сухарях и обжарить с обеих сторон до румяной корочки.

1. Лук очистить и нарезать кольцами. Морковь тщательно вымыть, очистить и нарезать очень тонкой соломкой. Корень петрушки тщательно вымыть, очистить и напереть на мелкой терке.
2. Пассеровать подготовленные овощи на растительном масле 5 минут на среднем огне.
3. Добавить томатную пасту и перемешать. Влить воду, довести до кипения и тушить на слабом огне 10 минут.
4. В маринад добавить уксус, сахар, перец горошком и лавровый лист. Посолить по вкусу. Тушить на слабом огне еще 10 минут.
5. Филе трески вымыть, обсушить бумажными полотенцами и нарезать крупными кусками. Посолить и поперчить по вкусу, обваляйть в муке.
6. Куски филе трески обжарьте с обеих сторон на растительном масле до золотистой корочки.
7. Рыбу выложить на тарелку или в неглубокий салатник. Залить горячим маринадом и дайть остыть. Убрать в холодильник на 30 минут. Перед подачей можно украсить любой зеленью.

№ 7

1 балл

(1 балл) Выберите технологию приготовления картофельного пюре.

1. Картофель очистить, промыть, натереть на мелкой тёрке и отжать.
2. Влить в картофельную массу кефир, муку, яйцо, соль, соду и 1 столовую ложку масла. Всё перемешать. Тесто получается как густая сметана.
3. Разогреть сковороду с маслом, выложить немного теста, размазать ложкой и обжарить с двух сторон, до готовности. Тоже самое проделать и с остальным тестом.

1. Натереть форму, в которой вы будете готовить блюдо, долькой чеснока, а затем смазать сливочным маслом.
2. Нарезать мясо на небольшие кубики, посолить, поперчить, добавить ароматные травы и измельченный чеснок. Все перемешать и оставить на 5–10 минут.
3. Выложить мясо первым нижним слоем в форму для запекания.
4. 4. Картофель тщательно вымыть, очистить и измельчить на терке с помощью лезвия для нарезания стружкой, посолить, поперчить, добавить ароматные травы и выложить в форму сверху мяса ровным толстым слоем.
5. Сливки посолить, добавить ароматные травы, размешать и влить в форму для запекания.
6. Сыр натереть на терке и выложить в форму для запекания.
7. Запекать в духовом шкафу 40–45 минут при температуре 200° С.

1. Мясо порезать, выложить в форму, смазанную маслом, посолить, поперчить.
2. Картофель нарезать соломкой, посолить, поперчить, добавить ложку масла, ароматные травы и перемешать.
3. Выложить картофель сверху на мясо, слегка смазать майонезом.
4. Посыпать тертым сыром.
5. Запекать в духовом шкафу 1 час 20 минут при температуре 190° С.

1. Отварить картофель до готовности, слить воду и размять. Остудить до тёплого состояния.
2. Нарезать лук кубиками и пассеровать его на растительном масле до золотистого цвета.
3. Натереть яйца на терке.
4. Измельчить зелень.
5. Смешать все подготовленные ингредиенты, добавить сырое яйцо, майонез, соль и перец. Вымесить до однородного состояния. Сформировать котлеты, обвалять в панировочных сухарях и обжарить с обеих сторон до румяной корочки.

1. Картофель тщательно вымыть, разрезать на одинаковые дольки. Все специи и соль высыпать на картофель.
2. Полить растительным маслом.
3. Чеснок почистить, помыть и пропустить через пресс. Добавить его к картофелю.
4. Все подготовленные компоненты в миске тщательно перемешать, чтобы каждая долька была смазана маслом и специями.
5. Противень выстелить бумагой для запекания. Выложить картофель кожурой вниз и наколоть вилкой.
6. Запекать в духовом шкафу при температуре 200° С 30–40 минут.

1. Картофель очистить, отварить.
2. Молоко подогреть, добавить к картошке, помять.
3. Яйцо слегка взбить, добавить к картошке, перемешать.
4. Масло добавить в пюре, всё взбить до однородной консистенции.

№ 8

1 балл

(1 балл) Оптимальным считается соотношение белков, жиров и углеводов 1 : 1 : 4. Определите, какие компоненты пищи нужно добавить к рыбным котлетам с картофельным пюре, чтобы выдержать это соотношение. Используйте таблицу. Считайте, что масса одной порции рыбных котлет равна 105 г, одной порции картофельного пюре – 105 г.

Содержание белков, жиров и углеводов в 100 граммах продукта и калорийность

Продукт	Калорийность (кКал)	Белки(г)	Жиры (г)	Углеводы (г)
Рыбные котлеты	136	14	6	6
Картофельное пюре	81	2	1	18

- [ ] **белки**
- [ ] **жиры**
- [ ] **углеводы**

№ 9

1 балл

(1 балл) Рассчитайте примерную калорийность 1 порции рыбных котлет с картофельным пюре, используя таблицу. Ответ округлите до целого числа кКал. Считайте, что масса одной порции рыбных котлет равна 105 г, одной порции картофельного пюре – 105 г.

Содержание белков, жиров и углеводов в 100 граммах продукта и калорийность.

Продукт	Калорийность (кКал)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)
Рыбные котлеты	136	14	6	6
Картофельное пюре	81	2	1	18

В ответ введите только число.

Число

№ 10

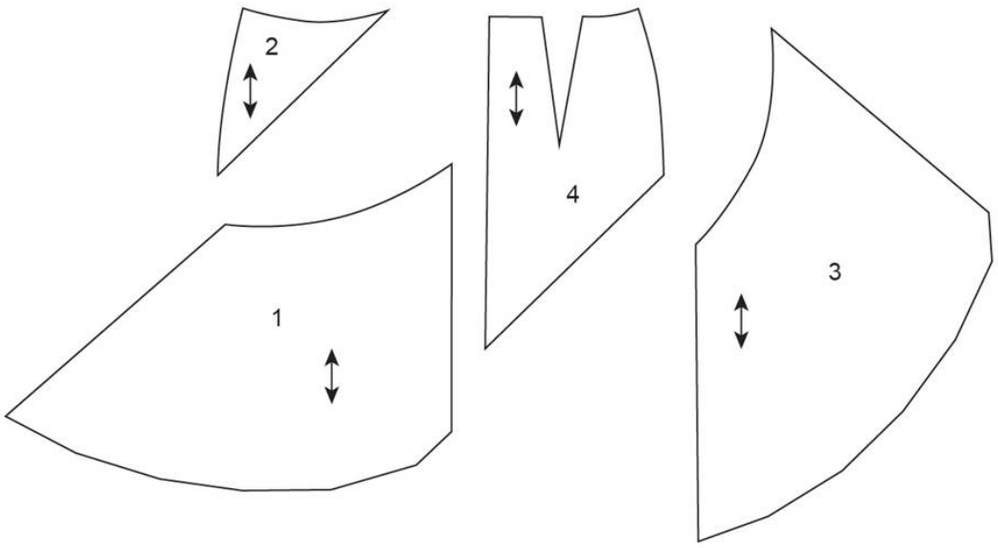
1 балл

(1 балл) Выберите все варианты сервировки стола к ужину.

Задание по технологии обработки текстильных материалов

10 баллов

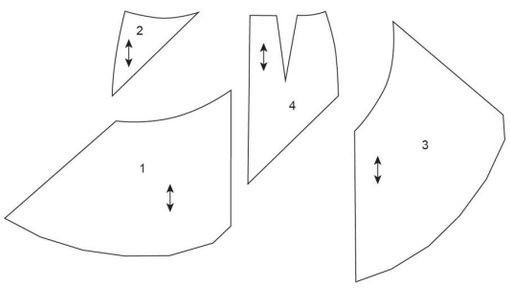
Вам предложены детали выкройки текстильного изделия.



№ 1

1 балл

(1 балл) Какое это изделие?



Открыть в отдельной вкладке выкройку изделия

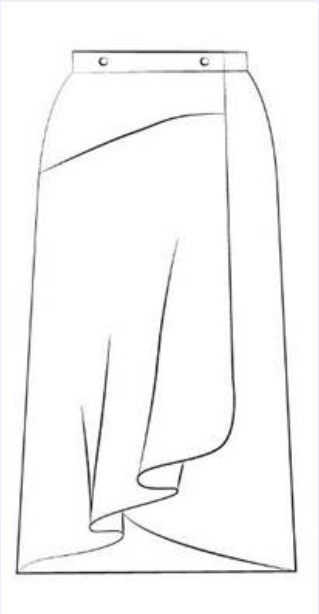
Ответ

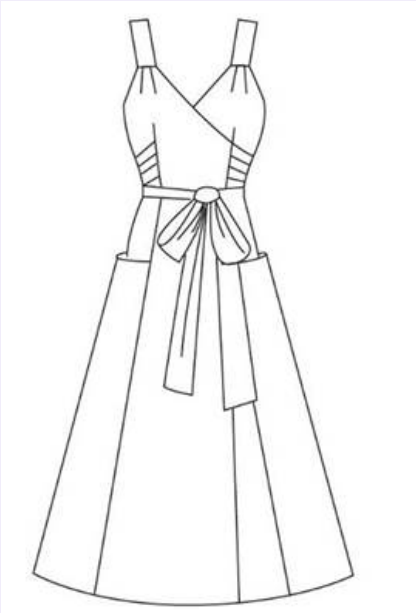
№ 2

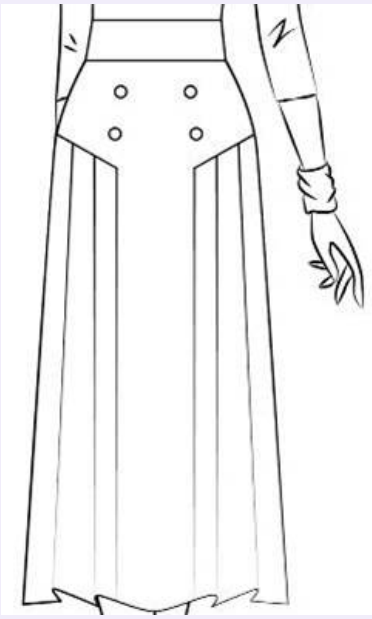
0.5 баллов

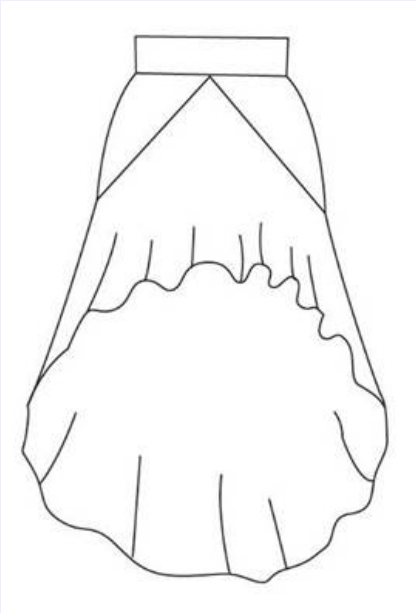
(0,5 балла) Из предложенных рисунков выберите эскиз (вид спереди) изделия согласно деталям кроя.

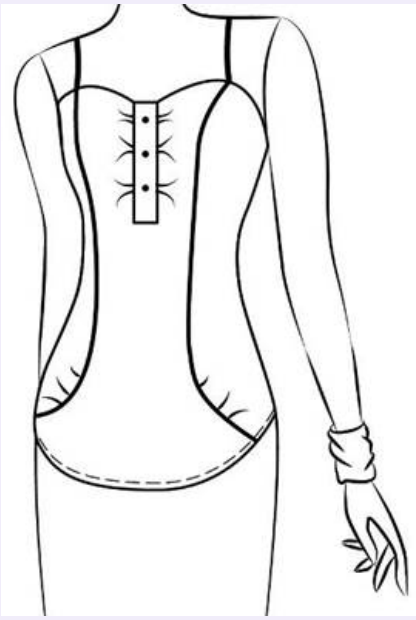
Открыть в отдельной вкладке выкройку изделия









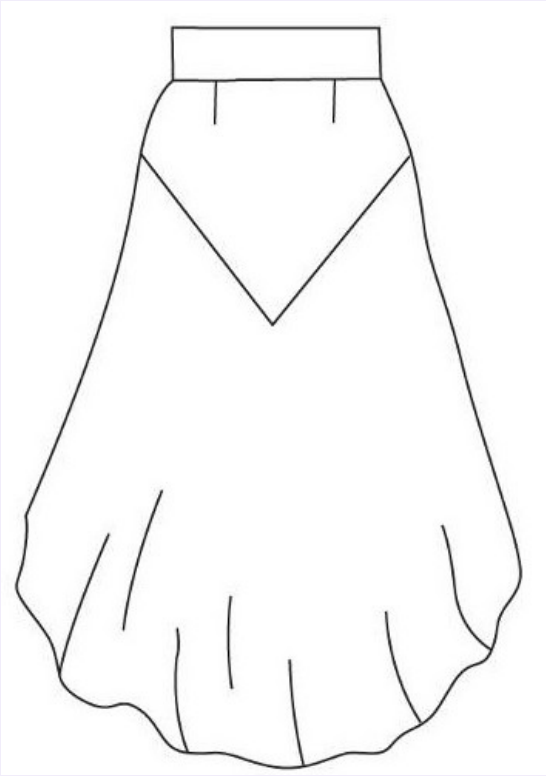


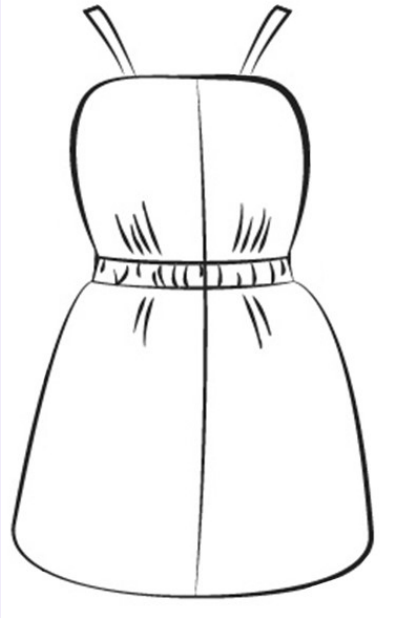
№ 3

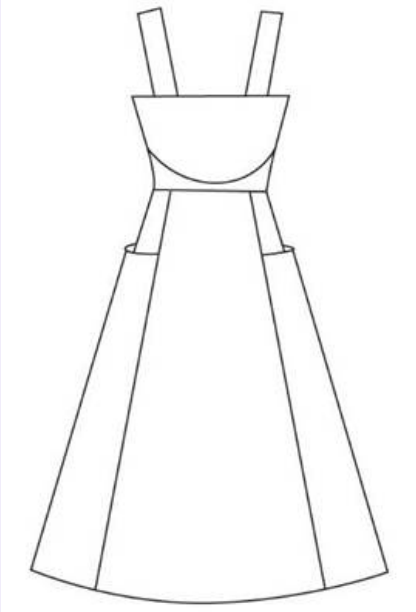
0.5 баллов

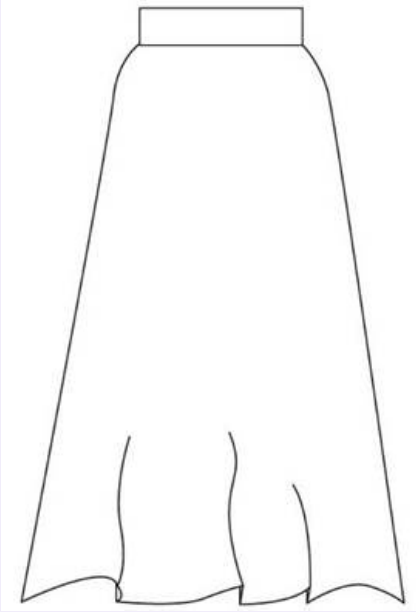
(0,5 балла) Из предложенных рисунков выберите эскиз (вид сзади) изделия согласно деталям кроя.

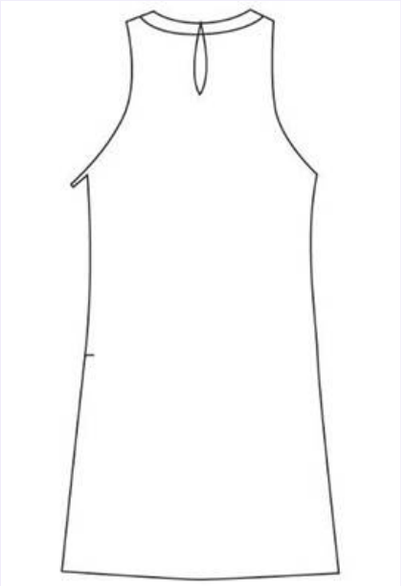
Открыть в отдельной вкладке выкройку изделия

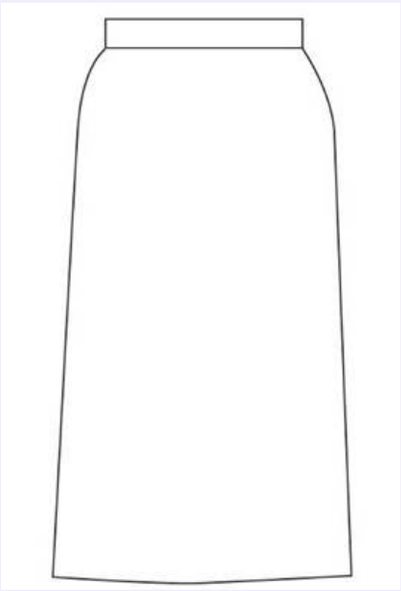












№ 4

1 балл

(1 балл) Из предложенных описаний моделей выберите то, которое соответствует деталям кроя.

Открыть в отдельной вкладке выкройку изделия

В основе модели лежит чертёж прямой юбки, прилегающей по линии талии и бёдер.
Линия кокетки – прямая линия, начинается на линии талии середины переднего полотнища, проходит через точку пересечения линии бёдер и бокового среза, продолжается до линии середины заднего полотнища. Нижняя часть юбки имеет конусное расширение и удлинённую линию низа по линии середины заднего полотнища.
Длина юбки по линии середины заднего полотнища – 80 см, по линии середины переднего полотнища – 45 см.
Линия талии обработана притачным поясом. Застёжка-молния в левом боковом шве.

Блузка полуприлегающего силуэта длиной ниже линии бёдер. Верх блузки фигурной формы, с бретелями из окантовочной бейки. Перед:

– с застежкой по центру по втачной планке на 3 обмётные петли и пуговицы; вдоль швов притачивания планки – сборка;
– с рельефными швами, выходящими из верха (нагрудной вытачки) и доходящими до линии низа в виде закруглённой линии.
Боковые части переда – со сборкой вдоль закруглённой части рельефных швов.
Спинка:
– со средним швом;
– с настрочной кулиской по линии талии с эластичной тесьмой (резинкой) внутри.
Низ блузки фигурной формы.
Верх переда и спинки обработан обтачкой.

○ **Блузка полуприлегающего силуэта, с поясом, застёгивающимся на пряжку. Без воротника, с вырезом по горловине переда овальной формы. Горловина обработана обтачкой.**
Перед и спинка с рельефными швами, выходящими из проймы и доходящими до низа.
Рукава – втачные, одношовные, короткие, с мягкими складками по окату, с притачным воланом по низу.

○ **Юбка с запахом, с притачным поясом, с асимметричной кокеткой на переднем полотнище и с клёшевой деталью от неё.**
Нижняя часть юбки расширена книзу от линии бёдер.
Нижние углы передних полотнищ закруглены.

№ 5

1 балл

(1 балл) Выберите из деталей выкройки детали со сгибом.

Открыть в отдельной вкладке выкройку изделия

☐ **1**

☐ **2**

☐ **3**

☐ **4**

№ 6

1 балл

(1 балл) Из деталей выкройки выберите те, которых нужно выкроить по две.

Открыть в отдельной вкладке выкройку изделия

- [ ] 1
- [ ] 2
- [ ] 3
- [ ] 4

№ 7

1 балл

(1 балл) Из деталей выкройки выберите те, которых нужно выкроить по одной.

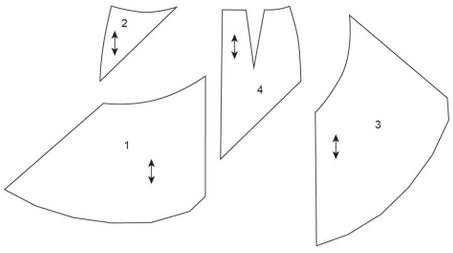
Открыть в отдельной вкладке выкройку изделия

- [ ] 1
- [ ] 2
- [ ] 3
- [ ] 4

№ 8

2 балла

(2 балла) Установите соответствие между деталями выкройки и их названиями.



Открыть в отдельной вкладке выкройку изделия

1	переднее полотнище
	боковая часть переда
	планка переднего полотнища
2	обтачка горловины спинки
	кокетка переднего полотнища
	пояс
3	центральная часть переднего полотнища
	кокетка заднего полотнища
	центральная часть спинки
4	кулиска
	заднее полотнище
	боковая часть спинки

№ 9

1 балл

(1 балл) Выберите инструменты и оборудование, необходимые для изготовления данного изделия.

Открыть в отдельной вкладке выкройку изделия

- [ ] **нитки**
- [ ] **иглы швейные**

- [ ] ткань
- [ ] напёрсток
- [ ] кружево
- [ ] ножницы
- [ ] швейная машина
- [ ] утюг
- [ ] нитки мулине
- [ ] гладильная доска

№ 10

1 балл

(1 балл) Выберите материалы, из которых можно выполнить данное изделие.

Открыть в отдельной вкладке выкройку изделия

- [ ] костюмная шерсть
- [ ] брезент
- [ ] органза
- [ ] рогожка
- [ ] шёлк
- [ ] флизелин

Письменное представление проекта

№ 1

25 баллов

(25 баллов) Письменное представление проекта.
Кратко представьте проект, который вами начат в 2020–2021 учебном году.

В своём тексте постарайтесь придерживаться следующего плана:

1. Сформулируйте название проекта.
2. Сформулируйте цели и задачи вашего проекта, обозначьте проблему. Каково назначение изделия/изделий, в том числе, для удовлетворения какой потребности человека оно/они создается/создаются.
3. Как много деталей (элементов, узлов) входит в проектное изделие/изделия (оценочно)? Выполните описание проектного изделия/изделий.
4. Расскажите о выбранной вами технологии изготовления изделия/изделий, элементов отделки/декора; о выборе оборудования и приспособлений.
5. Какие материалы использованы для создания проектируемого изделия и почему?
6. Пользовались ли вы какими-либо информационными источниками и где вы их брали?
7. Оцените степень завершённости проекта (в процентах).

Решение